

Elani Alora Citra

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra CP	30 g	30 min	13.9 %
Whirlpool	Citra HB	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Elani	100 g	3 dni	5.7 %
Na zimno	Alora	100 g	3 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sweet Release	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana:
 - zacieranie 22L
 - chlerek wapnia 5 gr
 - gips 2.5 gr
 - wysładzanie 5L

chlerek wapnia 3gr
gips 1.5

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

5 lip 2024, 19:12